

APROXIMACIÓ ALS MASOS DELS VALENTINS

Per SARA FORCADELL VALLS

INTRODUCCIÓ

El projecte de recerca s'ha centrat en l'anàlisi dels masos del meu poble.

El procés d'elaboració ha anat passant per diverses fases: des de la novetat inicial a l'engrescament i, finalment, ganes d'aprofundir cada vegada més en cada un dels seus apartats.

El treball conté dos apartats clarament diferenciats: la recerca d'informació oral, la seva transcripció i l'elaboració.

L'objectiu, per part meua, és transportar el lector a la manera de viure en èpoques passades que, en molts casos, ens sorprendrà. Però, sobretot, estem davant d'un treball molt pròxim a tots els valentinencs, tant pels seus records de tots els avantpassats com per la seva forma de vida.

El treball original era una mica més ampli, però els aspectes essencials queden ben especificats en aquest resum. Si de cas destacaria que, per manca de temps, no he afegit l'ampli vocabulari que apareixia en l'original.

PLANIFICACIÓ DEL TREBALL

Hipòtesi del treball

Aquest és un treball que té com a base la recerca oral. La meua hipòtesi és veure reflectides sobre el paper unes formes de vida, les diferències i semblances entre la vida al mas i la vida d'avui dia. I que només

amb l'entrevista als darrers masovers en podríem deixar constància.

Per aconseguir-ho, s'ha de preparar una enquesta molt completa per esbrinar com pensaven i vivien, i, a les conclusions, veure reflectits els objectius anomenats anteriorment.

En general

La masia és l'edifici característic de Catalunya. És la residència tradicional de les finques agrícoles catalanes; la seva forma i construcció varia depenent de la zona i de la classe econòmica. És el centre de terrenys, destinat al cultiu de vinya, cereals, fruita, etc.

A la masia hi vivia tota una família que generalment es trobava en unes condicions de duresa i soledat extremes.

Els membres que en formaven part tenien un alt sentit de clan i la necessitat de supervivència mantenien la unitat en un medi tan difícil. El treball era de sol a sol, l'estiu era més intens i es desconeixia el que eren les vacances. L'única distracció que tenia el masover eren aquelles tardes que quedava amb els amics per jugar a cartes al bar quan es reunien al poble.

Els més petits solien fer grans caminades per anar a l'escola i en molts casos plovent. A classe anaven tots barrejats i només tenien una aula. Quan no anaven a classe,

el que feien era ajudar amb tot el que podien, tant en feines del mas (domèstiques) com al camp.

La plena dedicació del masover en les activitats agrícoles fa d'aquest un gran expert en la predicció del temps.

Els que es dedicaven a oficis manuals eren uns autèntics experts, ja que s'especialitzaven a fer eines per a activitats agrícoles.

En definitiva, vivien una vida molt dura amb plena dedicació a l'agricultura.

Les dones, a més de fer la feina del mas i d'alimentar el bestiar, també ajudaven a l'home al camp. Era una vida molt dura i difícil.

En definitiva, es tracta de recollir les condicions de vida dels masovers i masoveres, ara que encara som a temps, d'una manera sistemàtica i completa, aquella informació dispersa i volàtil.

Tria d'objectius

Els meus propòsits eren els masos i les vivències que passaven dins i fora d'aquests. Per a fer-ho tenia diversos factors que m'ajudarien en la recerca.

El medi en el qual visc, gràcies a aquest no m'he hagut de desplaçar enlloc i ho he tingut tot a l'abast. Els masos formen part de la història del meu poble, els Valentins. Les fonts d'informació molt properes a mi i de què podia disposar en qualsevol moment, he procurat que fossin bastant grans per enriquir encara més la informació molt propensa a perdre's ateses les circumstàncies.

El lèxic ha estat en tot moment un factor molt important a l'hora de realitzar les enquestes i enriquir així la part oral.

Bàsicament, aquest treball es basa en les fonts i les seves conclusions. Per això els meus objectius eren clars, centrar-me en l'aportació de les fonts.

LA VIDA QUOTIDIANA ALS MASOS A PARTIR DE QUATRE CASOS DELS VALENTINS

Fitxa tècnica dels masos

- Mas de Borja, del qual prové Isabel Altabella Borja

- Mas de Pinós, del qual prové Joaquim Reverté Sans

- Mas de la Senyalada, del qual prové José Maria Forcadell Tallada

- Mas de Reinat, del qual prové Agustina Reinat Queralt

Mas de Borja

Mas situat a la partida del mas de la Lluna. Terme municipal d'Ulldecona. A una distància de 0,5 km dels Valentins.

S'hi accedeix pel camí del Pou.

Actualment no queda cap resta d'aquest mas.

No hi ha material visual, però ens en podem fer una idea a través de l'enquesta d'Isabel Altabella Borja a la secció de la descripció de la masia popular.

Masovers: Francisco Borja Estellé, Isabel Torrent Bel, Isabel Borja Torrent i Juan Altabella Querol.

Mas de Pinós

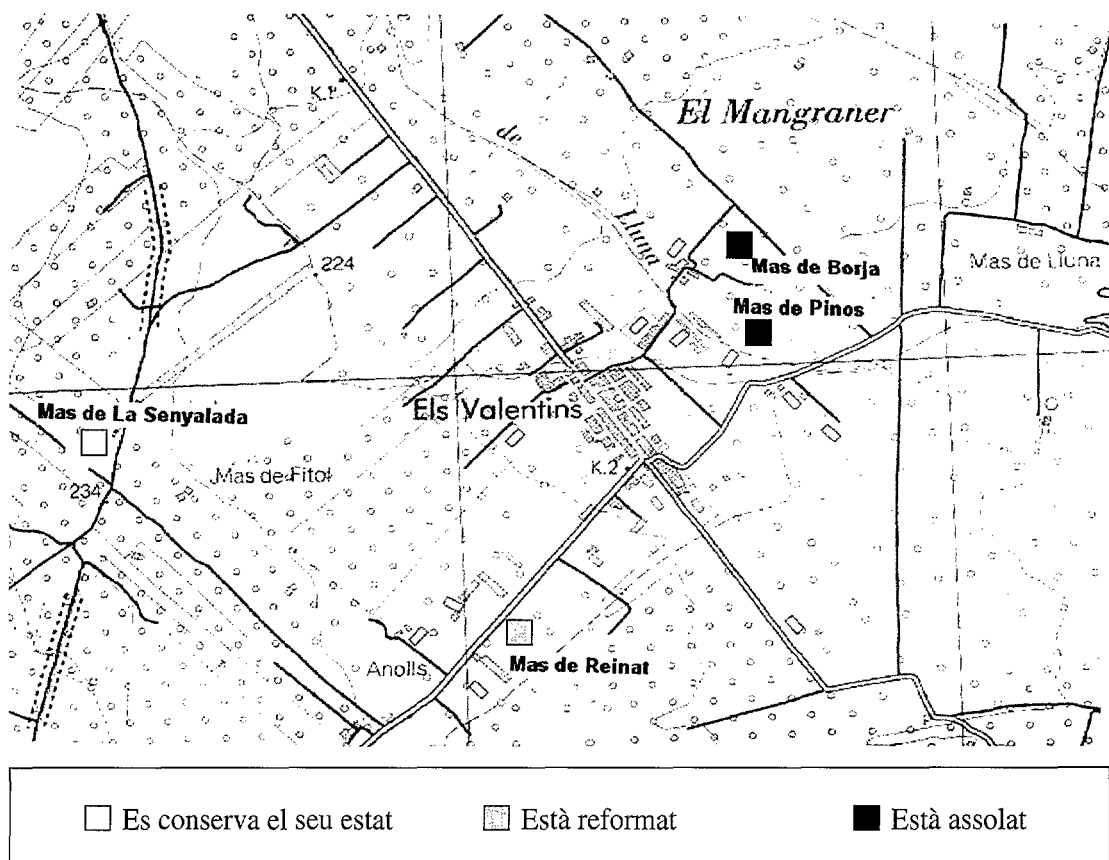
Mas situat a la partida del mas de Lluna. Terme municipal d'Ulldecona. Situat a uns 0,5 km dels Valentins, s'hi accedeix pel camí del Pou i és veí del mas de Borja.

Actualment en lloc del mas hi ha un magatzem agrícola, però s'ha conservat material visual.

Masovers: Pepe reverté i Serafina Sans

Mas de Reinat

Mas situat a la partida Mangrané. Terme municipal d'Ulldecona. Situat a una distància d'uns 300 metres dels Valentins. S'hi accedeix per la carretera dels Valentins-el Castell.



El mas consta d'un sol edifici. Actualment s'hi ha construït, annexa, una granja de pollastres i està totalment reformat per a utilitzar-se com a magatzem agrícola.

Masovers: els primers van ser Jaime Gil i Joaquina Valls i, els darrers, Agustí Reinat Balaguer i Alejandrina Queralt Valls.

Mas de la Senyalada

Mas situat a la partida de la Coveta dels Gats. Terme municipal d'Ulldecona. Situat a una distància d'1,5 km. S'hi accedeix pel camí municipal de Sorolla.

Consta d'un sol edifici. Com a element artificial ressenyable, s'hi pot trobar una cisterna.

Masovers: Antonio Tallada Balaguer i Maria Borja Torrent i els seus fills Francisca, José, Antonio i Gironi. El darrer i actual masover és José María Forcadell Tallada.

Les entrevistes

Per a treure l'aspecte humà del treball, als entrevistats, Isabel Altabella Borja, dita "Isabel de la Taverna", masovera del mas de Borja; José María Forcadell Tallada, masover del mas de la Senyalada; Joaquim Reverté Sans, masover del mas de Pinós i Agustina Reinat Queralt, masovera del mas de Reinat, se'ls va preguntar sobre diferents qüestions referents a la vida quotidiana al mas, així com també d'aspectes que ens apropen a la seua concepció i interpretació del món.

L'entrevista estava formada pels següents apartats:

- Relacions amb els veïns
- Els fenòmens atmosfèrics
- Els astres
- Històries sobre els boscos

- Elements geogràfics singulars
- El mar, els estanys, els rius, els torrents i les fonts
- L'home
- La dona
- El cos humà
- El vestir
- L'agencament corporal
- Descripció de la masia popular
- El mobiliari
- L'aliment
- Begudes
- La taula
- La matança del porc
- Animals domèstics
- L'ànima i l'altra vida
- Endevinació
- La màgia
- Mals i llur cura
- Religiositat popular
- La vida social i econòmica
- Fires i mercats
- Les relacions econòmiques
- Les relacions socials
- Infància
- El matrimoni
- La mort
- La caça
- La pesca
- Els pastors i els ramats
- Bestiar domèstic
- El molí
- Oficis manuals
- Ambulants
- L'agricultura i els pagesos
- Esports

Les conclusions extretes, després de realitzar d'aquesta enquesta, varen ser:

Relacions amb els veïns

Es respectava el veí com si fos un més de la família, perquè s'havia de conviure amb ell tots els dies. Les amistats d'abans eren més sentimentals i fortes que les d'ara. Uns exemples, d'això, en són que

treballaven al camp junts, per ajudar-se, tant homes i dones i, al temps lliure, les dones cosien juntes sargint (posar pedaços) la roba.

Els fenòmens atmosfèrics

Aquesta era una qüestió que no els preocupava gaire ja que qui no disposava del calendari del frare Ramon (aquell que apareix amb una vareta i t'assenyala el temps que farà) sabia llegir els fenòmens atmosfèrics mirant el cel, fallaven molt poques vegades, fins i tot disposaven d'unes dites que reflectien la situació molt bé.

Els astres

La lluna era un fenomen molt important a tenir en compte per realitzar les activitats del camp, en depenien les collites de l'any que era la base de la seva sustentació. Els eclipsis s'utilitzaven per fer temor al xiquets, però sabien perfectament, gràcies al calendari del frare Ramon, qui en tenia, i qui no ja sabia que era a causa la Lluna tapava el Sol.

Els astres, per a la majoria, eren desconeguts i, per a una minoria, veure caure estels o veure un cometa era un senyal de desgràcia.

Històries sobre els boscos

No en tenien. A la zona geogràfica on estaven enclavats els masos no hi havia boscos pels voltants. Es dedueix de les seves contalles i ateses les seves expectatives els feien creure en fenòmens paranormals fins a fer-los creure que allò era real. El que sí que és cert és l'existència d'un tal Floro que deien que era un lladre que habitava per aquesta comarca. Aleshores Floro pagava molts robatoris que no havia comès.

Elements geogràfics singulars

En l'única roca en què es basaven era en la roca de Migdia que era una roca, com

el seu nom indica, que, en plantar-se la gent fora del mas, segons la situació de l'ombra que aquesta feia sabien l'hora que era.

El mar, els estanys, els rius, els torrents i les fonts

Explicaven l'existència dels rius per la baixada dels barrancs a causa de la gran quantitat d'aigua que plovia. Però, com que estaven situats a l'interior, en sabien poc del mar.

Creien que alguna font tenia propietats curatives.

Quan la necessitat els obligava a fer un pou, cridaven un home que portava una vareta i quan passava per un corrent d'aigua es posava en moviment i allò significava que era el lloc idoni per fer el pou.

L'home

Per a l'aparició o formació d'aquest, es dedueix que la religió era la font més important per a l'explicació de la seva existència, ja que no en coneixien d'altra. Els mots vulgars que utilitzaven per distingir-se feien referència a la seva condició física. En aquells temps l'home era l'amo del mas, ja que ell era qui tenia la força i podia realitzar els treballs més pesats. També es patia una mena de dictadura al mas, ja que el que ell deia o decidia anava a missa, pel simple fet de ser un home.

Aquests treballaven al camp en totes les activitats que comportava, com ara sembrar, collir, espollogar la vinya i els que eren més pobres anaven a jornal per a altres propietaris de masos, alguns treballaven per al *gasto*, altres a canvi de tornar el jornal i altres per un sou, en aquells temps de quatre pessetes i cinquanta cèntims.

La dona

Ajudava l'home al camp i, a més a més, era l'encarregada de l'administració de la casa: de fer el menjar, de comprar, de la

roba, de les criatures, dels animals del corral (gallines, conills, bacons, coloms, ànecs...), de l'abastiment d'aigua i de la neteja. A part de cuidar els vells de la casa i de tots els treballadors i pastors que tenien al mas.

Pel que podem comprovar, era la gran treballadora al mas, tot i que no se la tenia en compte a l'hora de prendre decisions.

El cos humà

Cadascú utilitzava uns mots per diferenciar les parts del cos, sobretot les parts íntimes que era un tema tabú del qual se'n parlava poc. Es pensava que els sentiments eren producte d'un *cap ben enmueblat*.

Les expressions que utilitzaven eren variades, però en aquell temps, atesa la situació econòmica, una de les que més utilitzaven era "Tinc mal de cor", que volia dir que tenien gana, i quan els queia una dent, segons l'edat que tenien, la llançaven, la posaven sota el coixí a veure si els deixaven res (els pares als més menuts de la casa, en caure'ls una dent, els la feien deixar sota el coixí i al dia següent, en lloc de la dent trobaven caramels, xocolata, etc.) i les noies alguna vegada es feien un anell.

Pel que fa a la sang, si era del nas, pensaven que era bo perdre-la, perquè això feia que no tinguessen un cop de sang (embòlia), en d'altres parts.

La saliva, com ara. De vegades deien tenir la saliva espessa quan tenien "el cos brut, empatxat".

L'agençament personal era diferent de l'hivern a l'estiu. Ho feien cada vuit dies. A l'hivern, es rentaven el cos per parts, és a dir, posaven aigua en un ribell (safata de fang, de cul estret i boca gran) o a una *portadora* (era un espècie de cubell, fabricat com les bótes de vi, però més petit, amb fustes (daques i cercols) i obert per dalt) i amb un drap (tros de tela i sabó (fabricat

per ells amb restes d'oli i sosa) es fregaven el cos. A l'estiu, anaven als horts i aprofitaven l'aigua amb què regaven i nedaven a les basses. Als més petits, els posaven un ribell amb aigua, al sol, i allí es banyaven. De dutxes, no n'hi havia. Després de la neteja aprofitaven per canviar-se de roba.

Els homes s'afaitaven llavors.

No donaven cap importància a l'aspecte exterior, generalment tenien pigues, pèls al pit, podien ser calbs, etc. No practicaven cap oració a l'hora de rentar-se.

El vestir

Es canviaven de roba cada vuit dies, els diumenges. Es rentaven una mica quan arribaven del camp i es passaven la pinta. De colònia, no en tenien, però de vegades utilitzaven la *saragatonina* (que era com la gomina feta amb aigua i l'herba que li dona nom) després de bullir-la fins que es feia una espècie de melassa, que posaven en un potet de llauna al costat de la pinta.

Amb els colors no eren supersticiosos, encara que el negre era com ara el color del dol (es vestien i es vesteixen així quan moria algú).

No tenien vestits típics. Quasi tothom vestia igual, encara que es diferenciaven per la qualitat de la roba els rics dels pobres. Tenien un vestit per a l'hivern i un per a l'estiu per arreglar-se més. De vegades, la roba a l'estiu els feia "faves" (picor) per tot el cos.

La roba que portaven, que ells mateixos confeccionaven, era: les dones, un gipó, faldetes i davantal. Homes: brusa, camisa i pantalons fins al genoll i, a sota, mitges, que portaven tant a l'hivern com a l'estiu.

La roba era de més qualitat segons la classe social. No existia la corbata. Quan plovia o no sortien de casa, perquè si es mullaven a prou penes tenien una altra "muda" per canviar-se, o ho feien amb paraigües els que en tenien.

L'agençament corporal

Els pentintats de l'època eren per a les nenes, cabells llargs amb què feien trenes; les dones portaven els cabells llargs amb cua que embolicaven amb ganxets fent-ne una pataca, o el portaven tallat al minyó i amb unes tenalles feien un onejat. Els xiquets estil romà (meleneta curta i ratlla al mig). Els homes curt, sense polseres (*patilles*) amb ratlla al mig estil romà com els xiquets.

La barba i el bigoti s'estilaven poc.

Els tatuatges es coneixien poc. Els únics que els portaven eren els qui havien anat a l'Àfrica a la guerra. Les marques que tenien tots eren les de la pigota, que era i és una vacuna que els posaven.

Descripció de la masia popular

Totes estaven situades de cara al sol i de cul al vent. Quasi totes tenien un pati al davant o al costat del mas, on tenien els animals de corral (conills, gallines, un bacó...) i les eines del camp dalt la pallissa on guardaven la palla. Darrere del mas, normalment, tenien la cisterna de la qual s'abastia d'aigua el mas i per als animals. Davant tenien una era i, a l'altre costat, un forn per fer el pa.

Estaven fetes de pedra i terra roja i, la fusta, la utilitzaven per fer els llindars de les portes, les finestres i els cabirons (les bigues d'ara de ciment) per fer una altra planta a dalt. Les teulades eren normalment de teules.

Solien tenir dos plantes: planta baixa i les golfes. A la planta baixa, tenien les habitacions que normalment eren una o dos, la cuina, on hi havia una llar de foc, el corral del matxo, la cisterna i una entrada (rebedor) i tot estava comunicat.

A la segona planta, les golfes, on hi havia llits (de palla o fets amb taules) i on es guardaven les patates, els llegums, les olives, l'engerra de l'oli. Només hi havia finestres i dins estava separat per cortines.

La neteja la feien cada dia a la cuina on escombraven i netejaven en general normalment cada dissabte amb aigua i un drap.

El mobiliari

Els mobles eren molt rudimentaris, estaven envernissats de color fosc. El llit era de fusta o de ferro, un armari, una calaixera i una o dos tauletes de nit. També tenien baguls per a posar la roba que no cabia a l'armari. Els xiquets i les xiquetes dormien en catres i màrfigues i els més menuts en bressols.

Al llit hi tenien, en comptes de somier, un canyís, el matalàs era de llana o de parallofa de blat de moro. Els llençols eren de llenç o de fil i també hi posaven mantes i un cobrellit. Una altra cosa que formava part del mobiliari era l'orinal de porcellana blanca que es posava a sota del llit.

A la cuina, les eines que utilitzaven eren austeres. Per a cuinar utilitzaven perols de terra, cassoles i olles de ferro colat que posaven damunt d'uns fèrrens, al mig del foc per a fer el menjar.

Ribells de terra per rentar la verdura, les mans o rentar els plats. Plats de porcellana i de terra. De gots, no en tenien i, si en tenien cap, era de ferro. Utilitzaven la gerra per a l'aigua i el porró per al vi. Quasi mai utilitzaven els plats perquè menjaven directament de la cassola, que la posaven al mig de la taula. Les culleres i les forquilles eren de fusta i el ganivet no l'utilitzaven més que per llescar el pa i fer el menjar.

Tenien també alguns una carnera de fusta per guardar els aliments. La pastera per guardar el pa, llevat i farina i un salador on es cobria de sal els pernills i la cansalada, als quals posaven damunt unes pedres per a premsar-ho.

La palangana també la tenien a la cuina i la feien servir per rentar-se quan venien del camp.

L'aliment

De menjades es feien les mateixes que ara i també es berenava. Normalment es feien al mas, si treballaven a prop, o s'emportaven la berena, si se n'anaven lluny. Menjaven tots junts a taula. Per esmorzar, normalment menjaven tomàquets i sardines salades fregides o una cassola de farinetes, de la qual menjaven.

Per a dinar es feia olla amb fideus o arròs amb cansalada, botifarres, ossos de porc, verdures, patates i fesols. També feien farinetes i sèmola.

Per a sopar menjaven normalment el que sobrava de dinar i alguna truita amb suc.

El berenar el feien quan arribaven del camp a la tarda i es solia menjar bacallà, pernil, xocolata, pa remullat amb vi i sucre.

En dates assenyalades, com ara els diumenges, el dia del patró i a Nadal mataven pollastres i conills i feien arròs a la cassola. De pastes, feien figues en paella, borrhaines, rotllets, ous bufats... Les confitures i conserves no eren gaire variades, un dels productes que més feien era el mostillo que només el podien fer quan veremaven. Bullien el most amb una terreta especial i quan estava cuit i gelat posaven nous per sobre. L'arrop, que eren talladetes de carabassa cuites en most fins que quedava una melassa, també el feien aleshores.

Alguns masos penjaven les tomàquets per a l'hivern amb canyes a les golfes. Trencaven olives que amanien amb aigua i sal i una herba anomenada savoritja.

Begudes

La beguda principal i bàsica era l'aigua que l'aprofitaven de la cisterna tant per a ús humà com animal. Omplien la cisterna quan plovia de la teulada del mas. Primer deixaven rentar la teulada i després ja la deixaven caure per uns canalons dins la cisterna. En èpoques de sequera l'anaven a buscar

amb carro i més barriques. L'altra beguda era el vi que solia ser de producció pròpia a cada mas. Si se'ls feia agre, l'aprofitaven com a vinagre. També es bevia aiguardent, mistel·la, vi ranci els diumenges. El vi el feien després de veremar, el portaven al mas amb carros i uns encerats per a no perdre el most pel camí. Després el trepitjaven (xafar-lo amb els peus) en un terrat i s'escorria per allà a un trull. Utilitzaven unes premses de barra per acabar de xafar-lo més. La *brisa* que sobrava la donaven als animals.

També es feia la mistel·la amb un cànter de most (en el qual cabien deu litres de suc de raïm) i un litre d'alcohol.

Taula

A la taula quasi sempre s'asseien al mateix lloc. L'amo, cap de taula, la dona i els fills al costat. Els xiquets menuts de vegades es posaven en una taula a part. El menjar el menjaven directament de la cassola, segons el que es guisava i d'altres vegades amb plats de porcellana, no hi havia gots. Un porró per al vi i una gerra per a l'aigua. Culleres i forquilles de fusta, i, de tovallons, no en tenien, es fregaven a la roba que portaven. Tenien un ganivet per tallar el pa. No tenien costum de beneir la taula. No es feien menjars comunitaris.

Ocupacions domèstiques

La roba la rentaven amb sabó fet de casa.

La matança del porc

Es matava a l'hivern perquè així no es feia pudent. El matava el matador que anava pels masos. El pujaven a una taula de fusta i li clavaven un ganxo amb forma de "S" al coll i subjectaven el ganxo a la taula. El degollaven i la sang queia a un ribell, una dona la netejava tota l'estona perquè no es coagulés. Li sofrimaven la pell amb argelagues i després el feien a trossos. La

sang era per fer botifarres. Hi intervenia la família i el matador.

Per a la matança, utilitzaven gavinets, la destral per trencar els ossos, el ganxo, els ribells, la taula de matança i el burro per farcir els budells del porc i fer-ne les botifarres que eren de ceba, carn, lleu (de freixures), d'arròs. Les botifarres de ceba les feien així: primer pelaven i tallaven la ceba a trossets, després la bullien, després d'escorreguda, la posaven en ribells amb la sang del porc. Posaven pebre i sal. Posaven la pasta al burro, li enganxaven el budell, feien les botifarres que lligaven a mà. Els pernills i la cansalada els salaven i els posaven en caixes coberts de sal (salador).

També es feia el *frito*, fregien trossets de costella i d'altres parts del tocino i ho guardaven en pots.

Mentre es feia la matança s'explicaven acudits i algun conte que no sempre estaven relacionats amb allò que feien. Es deia alguna dita com "Lo tocino partit, un any porta el grunyt".

Animals domèstics

Tots els masos en tenien. Els més comuns eren el gat i el gos. També el matxo, el burro, les cabres i les ovelles.

El gat i el gos anaven solts pel mas i entraven i sortien del mas quan volien. El matxo el tenien al corral i els altres animals al pati. Quasi tots els entrevistats recorden el gos que era com un més de la família.

L'ànima i l'altra vida

De l'ànima, se'n deia que era una part del cos que quan es moria anava al cel o a l'infern, depenent de com s'havia portat la persona. A la festa de Tots Sants anaven a missa perquè no sortissen les ànimes. No tenien clar on la situaven al cos. Del cel i de l'infern es tenia la creença que era el bé o el mal i allà anaven a parar en morir.

Endevinació

Tots estan d'acord que havien sentit dir que hi havia gent que endevinava el futur. Estaven als pobles com Tortosa, la Sénia, Santa Bàrbara. Pel que es dedueix, qui tenia un problema i l'hi resolien, hi creia, i a qui no l'hi resolien, no hi creia. Aquesta gent tenien partidaris i detractors els quals pensaven que eren estafadors i ho feien per negoci.

La màgia

Sí que s'hi creia. Es diu que hi havia llibres que feien veure coses. Feien malediccions, el mal d'ull, i feien aparèixer porcs, rabosins... A tot això, no tenien constància de cap cas d'embruixament, llevat d'algun cas concret. No tenien amulets. Normalment algun d'ells utilitzava un mussol de pedra o pasta, perquè li donava sort.

Mals i llur cura

Les malalties, com ara, les relacionaven amb el mal físic i, depenent si tenien suor, fred, pensaven que podia ser una cosa o una altra com ara la grip, febres, tifus... En aquell temps hi havia més *curanderos* que metges, ja que per cada metge hi havia dos *curanderos*. Pel seu servei, se'ls pagava la voluntat, la qual cosa consistia en el fet que cadascú donava (quasi sempre en diners) el que volia.

Els remeis populars que s'empraven estaven tots fets d'herbes. Sabien de cadascuna les seves virtuts i com utilitzar-les per a cada malaltia.

Religiositat popular

Normalment anaven a missa tots els diumenges i a la festa major. La missa solia durar de mitja hora a tres quarts. Consistia a resar i escoltar el capellà sobre tot allò que explicava sobre Déu. El Sant a qui tenien més fe era al patró del poble, que en el cas d'aquests masos era sant Antoni,

que treien en processó dalt d'una peanya. També a Nadal tothom solia anar a missa i participar a les rifes i loes que es feien.

La vida social i econòmica

Es solien agrupar en colles per fer la feina del camp i, depenent de les feines, anaven de quatre a vuit persones. Es feien contractes entre els masovers i els amos per portar les terres, les quals les portaven a mitges amb l'amo o arrendades durant un temps. Els contractes es feien de paraula, atesa la bona relació que tenien i, com diu la dita, "Allò anava a missa".

Fires i mercats

També es feien fires. Atesa la situació geogràfica d'aquests masos, que depenien d'Ulldecona administrativament, la més coneguda era la Fira de Sant Lluc, encara que se'n coneixien d'altres com la fira de Cantavella. Eren fires de bestiar, productes del camp, eines i roba. A la festa major venien els torroners i venien els seus productes durant els dies que duraven les festes. Una altre costum que hi havia era anar a vendre pels masos i ho feien a canvi de diners o d'altres productes.

Les relacions econòmiques

Els productes sobrants com vi, oli, etc., els venien als pobles del voltant i el que no tenien ho compraven quan anaven a vendre els seus productes. Els diumenges anaven a la plaça del poble (Valentins ara actualment) on venia gent dels voltants i feien parades de verdures de temporada. La venda i la compra es feien a canvi de monedes i en alguns casos especials intercanviaven productes.

Les relacions socials

Es desprèn que les relacions eren molt bones, perquè hi havia més convivència. Els homes es reunien al cafè, feien algun sopar i xerraven. Ells creuen que les

diferències amb les d'ara són notòries. A l'amistat, s'hi donava molt de valor, però una vegada es trencava era molt difícil tornar-se a fer amic. No tenien per costum celebrar els aniversaris, ni fer-se regals.

Infància

La llevadora era la persona encarregada d'assistir els parts quan es presentaven normals i, si la cosa es posava malament cridaven el metge. Es posava un ribell d'aigua calenta, aleshores la llevadora o familiars rentaven la mare i amb les mans ajudava a venir la criatura al món. Al cap de quatre o cinc dies se'ls batejava i es feia un dinar familiar.

Als nens els vestien amb bolquers de cotó, a sota un de fil, unes calces, un muletó i una faixa fins als tres mesos. Després, depenent del sexe, els vestien amb vestidet o pantalonets i brusó, cosa curiosa, els pantalonets portaven una obertura per sota per fer les necessitats i no caler molestar les mares. Així els portaven fins que tenien tres o quatre anys. Els calçaven amb espadnyes i en la majoria de casos anaven descalços.

Els posaven en bressols de fusta amb potes de balancí per poder gronxar-los.

De joguines, no n'hi havia. Als més petits per quan els sortien les dents els donaven per mossegar un queixal de bacallà o un cap de fardatxo. Als més grans, d'un tros de fusta els feien una joguina. També s'aprofitaven les fires per comprar-los alguna cosa com un cavallet, un carret...

Tenien a la planta baixa d'una casa el lloc on es feia l'escola. Anaven xiquets i xiquetes junts i de diferents edats. N'eren uns trenta. Només hi havia un mestre per a tots. Els ensenyaven les Beceroles que servien per escriure i llegir. Anaven caminant dels masos a l'escola.

Celebraven la primera comunió i era molt important. Després feien un dinar per a tota la família al mas. El dinar consistia en

paella, conill amb tomàquet i pastes com ara pastissats i panolis.

El matrimoni

Els nuvis de vegades eren buscats pels pares i com més rics millor. D'altres vegades no era així, es parlaven entre ells i es feien nuvis. Normalment es coneixien als balls. Ballaven tots, encara que sempre procuraven ballar més amb qui més els agradava. Una vegada estava clar entre ells, el nuvi demanava als pares de la núvia la mà de la noia i, si l'admetien, ja podia entrar a casa. Després d'un temps prudencial de festeig es posava la data de la boda.

Depenent de la classe social que tenien, es celebrava més o menys. Les bodes eren religioses. Anaven a missa i el capellà els casava. Al convit només assistien els familiars més pròxims, es celebrava a casa. Mataven un xai, conills, pollastres, feien paelles,... Després del dinar es cantava i feien ball amb guitarres, acordions...i es ballaven pasdobles, xotis, massurques. La *lluna de mel* no existia.

La mort

Quan algú es moria, vetlaven el cadàver tota la nit i, de vegades, es resava el rosari. A l'hora de l'enterrament o bé portaven el taüt a mans, si era home el portaven homes i, si era dona, el portaven dones o amb un carro estirat per un cavall o ase que estava fet especialment per a això, vestit amb unes cortines negres. L'animal portava una manta negra al llom. El taüt era de fusta i normalment estava folrat de roba negra.

Normalment assistien la família, amics i tota la gent que volia, com ara. Després que el capellà feia la missa, se'l portava al cementiri on feien un clot al terra i posaven el taüt. El cementiri del poble es va fundar l'any 1910.

Després la família es posava roba negra que era el dol. Solia ser molt rigorós i el portaven molt de temps.

La caça

Aleshores tothom era caçador. Es caçava tot l'any i hi havia dites com la del "galgos i podencos" que anaven de boca en boca. Es caçava per afició, per menjar i també pel mal que molts animals feien a les finques. La caça més abundant era de conills, llebres, perdius i tords. Anaven també excepcionalment a caçar la cabra hispànica al Port. Els ocellets que caçaven els posaven en *frito* i se'ls menjaven per Pasqua.

S'ajuntaven uns quants caçadors per anar a caçar junts.

Per a caçar els salvatges (cabres hispàniques) feien servir l'eco de la muntanya. Les cabres espantades passaven per uns passadors i a l'altra part les esperaven els caçadors i les mataven. Per a caçar usaven escopetes de pistó, filats (eren com una xarxa de pescar que es parava al mig d'un abeurall on anaven a beure els tords), pales, farols, cepets, gaiatos...

L'any 1950 va haver una plaga de tords.

La pesca

No la coneixien gaire, atès que vivien a l'interior. Tampoc coneixien les tècniques, com a màxim anaven a pescar al riu i ho feien amb les mans, posant-les dins dels forats de les roques on s'amagaven els peixos.

Els pastors i els ramats

El majoral era la categoria més alta de pastor. Mentre estaven pasturant les ovelles, cantaven algunes cançons populars i, de vegades, tocaven una flauta de canya. No s'agrupaven en colles. El pastor sabia el temps que faria perquè les ovelles l'assenyalaven amb el seu comportament. Solien portar tres o quatre gossos que l'ajudaven a guardar el ramat.

Bestiar domèstic

El bestiar domèstic que tenien eren conills, gallines, ovelles, cabres i porcs. A més a més de ser una de les bases de l'alimentació de la família també en treien profit venent la llana de les ovelles, els formatges que feien de la llet sobrant, algun xai i algun porquet.

Estaven al corral, al costat del mas, separats cada un per departaments.

Alguns masos també tenien abelles posades en vasos. Per a traure les bresques de mel es posaven una careta i l'agafaven amb les mans, després d'haver fet sortir les abelles a un altre vas. Aquests vasos els tenien a les *malees* i al *monte*.

El molí

Alguns en tenien i d'altres, no. Bàsicament tots eren d'oli, encara que n'hi havia un de gra. Els que no en tenien portaven les collites als molins d'altres masos o pobles dels voltants. Al moliner, se li pagava amb diners un tant per parada i el que no podia pagar amb diners ho feia amb una part de l'oli obtingut. Per al gra era el mateix, es pagava amb diners o amb espècies.

No es recorda cap cançó que es cantés quan es molia.

Les moles que es feien servir per moldre les olives eren de pedra, molt grosses i usaven el matxo per a moure-les. Per al gra eren més petites. Aquests molins solien estar al costat d'un riu i funcionaven amb aigua.

Oficis

Eren oficis artesans i els que més abundaven eren el de fuster que feien els pocs mobles que hi havia en aquella època i portes i finestres. El de ferrer que bàsicament la seva feina consistia a fer les ferradures del matxo i eines per al camp. Corretger, que feien les corretges per a junyir el matxo al carro. Estaven als pobles

i la gent del masos s'havien de desplaçar fins allí.

Als masos es feien treballs com ara la llata (feta de palmes) que es feia servir per a fer el cabassos, sàries, aigüeres.

Del vímet que ells mateixos cultivaven feien les cistelles. Les dones feien puntes, randes i cordells d'espart, de nit, a la llum del gresol.

Ambulants

N'hi havia en aquella època encara que no eren massa abundants.

Venien tota classe de mercaderies des de roba, espardenyes d'espart, llençols, mantes, ribells... fins i tot porquets.

Venien del Barri Castell, Sant Rafel, la Raval, Ulldecona, la Sénia... als Valentins i passaven per tots els masos que estaven dispersats fora del poble. Del Mas de Barberans sempre baixava un home a vendre cabassos i de Catí en venia un que portava porquets.

L'agricultura i els pagesos

A l'agricultura, la lluna tenia molta influència. Segons la feina que s'havia de fer es mirava si era lluna nova o vella. Per exemple, els arbres es plantaven en lluna nova perquè creixien més. També es sembrava.

En canvi podar la vinya i serrar la llenya es feia en lluna vella.

Per a cada feina s'utilitzaven eines diferents: tisores per a podar, falçó per a empeltar les vinyes, aixades i llaonets per cavar, destrals i serrutxos per a fer llenya, xarugues i polleganes per a llaurar, corbelles per a segar...

Es feien tota classe de feines al camp com, sembrar, empeltar, plantar, cavar, collir, espollgar, llaurar...

Treballaven de sol a sol a l'hivern i a l'estiu. A l'estiu anaven a treballar a les hores que feia més fresca, després tornaven al mas pels voltants del migdia que era

quan feia més calor, dinaven, feien la migdiada i després tornaven al camp fins que es ponía el sol.

Esports

L'esport principal per a ells era treballar. Alguns homes nedaven al riu, jugaven a futbol a l'era, també al pany, al marró, aufàpiga...

Als bars se solia jugar a cartes (només hi anaven els homes), els jocs eren el burro, el tutí, el guinyot, brisca... Les xiques solien anar a l'era, saltaven a corda i ballaven i cantaven la tarana.

Es cantaven dites i cançons de l'època.

DITES QUE DIUEN ELS ENQUESTATS

- Més dropo que el saldó
- Lluna nova punta farola, lluna vella punta Morella
- Home roig i gos pelut, primer mort que conegut
- Més gat que un suro
- Més borratxo que el vi
- Li agrada més lo vi que als ceps criar-lo
- Dia passat, dia trobat
- Set cabassos, catorze anses
- Bona nit, cresol
- Més viu que una mostela
- Més ras que un ull de peix
- Més pesat que les mosques d'ase
- Més alt que un Sant Pau
- Volta que és vals
- Qui més ne pela, més ne menja
- Tot lo que entra, surt
- Qui de casa fuig, a casa torna
- Allí a on n'hi ha, les rates fugen
- Si són mansos, ja tornaran
- Més tonto que un cabàs de llops
- Sant Jaume i santa Anna, raïms a la plana
- A l'agost a les set és fosc
- Qui confia d'un altre, tard dina
- A Santa Llúcia pas de puça
- Als reis, ben bèstia és qui no ho coneix

- Mòrigue Marta, mòrigue farta
- Quan Déu ho vol, sense núvols plou
- Més val creure-ho, que anar-ho a buscar
- Si vols ser amic d'un gat, rasca-li el cap
- Més eixut que una serva
- Vinga dies i caiguen pans
- Més tonto que un topí de sopes
- Té la cara més dura que el forrellat de la presó
- Preu per preu, espardenyes grans
- Minja més que una revolta de riu
- Més brut que les aranyes
- Si en vols més, para el cabàs
- Que has venut l'oli?
- Fer més mal que una truja solta
- Acabarà pitjor que Camot
- Acabarà com una picada de fesols
- Si tens ràbia mossega ceba
- Se'n farà les ferradures
- Va més tort que una corbella
- Qui va en burros i en dones, no camina totes les hores
- Burros i dones, condemnació d'ànimes
- Salut, i força al canut!
- Lo que vulgue peixet que es banye el culet
- Qui va amb coixo, al cap d'un any és coixo i mig
- Dis-me en qui vas i et diré qui ets
- Arri burro i dixa dir, que mentres hi haurà món, hi haurà què dir
- A Sant Miquel, lo berenar se'n puja al cel
- Al juliol la garrofa entra en dol i el raïmet també en vol
- De tant que et vull, te trac un ull
- Fer més mal que una pedregada en sec
- On no n'hi ha, no en pot rajar
- Més gelat que un cuc
- Té més sort que als que pengen
- A la vora del camí i carregat, pinyolenc o agre
- Eixa sí que arranca de baix
- Ram mullat, bon any pel sembrat
- Nadal en dilluns, les festes a munts
- Al gat flac tot li són puces
- A Sant Agustí, les anous a batir
- Lo que no es paga en dinades, se paga en llinades
- No digues blat, que no sigue al sac i ben lligat
- Treballa més en dos dies que en un
- On no n'hi ha cap, tot són coes
- Porta una bufa com un piano
- Lo que és de Déu, a la cara es veu
- Qui meneja oli, els dits se n'unta
- Sempre està de cul al marge
- Lo que no vulgue pols, que no vaigue a l'era
- És igual treballar que fer faena
- Mentres n'hi haiguen dalt, en cauran baix
- La dona fora, la casa ho plora
- Qui té força, carrega pes
- Són faves comptades
- Tal dia farà un any
- Lo que no es paga en diners, se paga en dinades, que és pagar dos vegades
- La braseria és una herba molt amarga
- La tia Barquera era molt grassa. Pesava més de cent quilos i necessitava una cadira d'un metre d'amplada o dos cadires
- Anxoves de l'Estartit bones de dia i males de nit
- A la taula i al llit, al primer crit
- Gallina vella fa bon caldo
- A la casa a on no hi ha pa tothom té raó
- A la taula d'en Bernat qui no hi és no és comptat
- Qui canta a la taula o al llit està boig o no té el coneixement complit
- Lo que minja sopes se les pensa totes
- Sogra i nora, llegum de mal coure
- De llevant o de ponent, de la dona seràs parent
- "Quien mal anda mal acaba"
- "Dime con quién vas y te diré quién eres"

Conclusions generals

Primerament destaquem que a través d'aquest treball podem reconstruir una bona part del retrat de les dones i els homes masovers, una gent molt simple que, tot i viure sense l'ajut de cap tecnologia, subsistia amb molta solvència gràcies als coneixements aconseguits de l'experiència directa de la vida al mas.

Nosaltres, per contra, cada vegada més necessitem de la tecnologia per anar subsint.

Cal destacar que, en sentir els testimonis dels entrevistats, em van fer sentir la molta importància que els nostres avantpassats masovers donaven a les relacions humanes. Per a ells, el veí era com un més de la família, quan avui en dia tothom va a la seua i gairebé ni ens coneixem.

El caliu que es despenia a les hores de menjar, tots junts a taula, en una institució encara patriarcal, ara ha deixat d'existir, perquè el món de treball actual l'ha trencat amb els seus horaris tan diversos i rígids.

Sobta la desconeixença que tenien de la mar, que molts d'ells encara no han vist avui dia, i no com ara que és el lloc preferit de molts de nosaltres per anar a passar les vacances.

Pot ser les peces de vestir és una de les coses que més ha evolucionat. Encara que aleshores ja tenien les cotilles que els feia una figura més estilitzada, a mesura que la dona ha guanyat protagonisme a la societat, la seua vestimenta s'ha anat adaptant al seu cos fent-se més femenina i més pràctica per al món del treball. Tot i que, com és normal, alguna exepció hi haurà.

El menjar era una necessitat vital per recuperar forces i continuar treballant. I no com ara.

Aleshores, els aliments eren rics en greixos, però això sí, tots naturals, és a dir, s'alimentaven d'animals criats per ells amb les fruites i verdures dels seus propis horts.

Les seues conserves, el pa, les pastes... tot era casolà.

La matança del porc, llavors una necessitat, avui és una festa. La forma que els nostres avantpassats mataven el porc, era quasi com un ritual.

Com feien les botifarres de dos o tres classes i en conservaven la resta en sal o *en frito*, són costums que encara perduren a alguns pobles guiats per algun avi gran que recorda com ho feien i a la vegada ho passa a les nostres generacions que ho volen conservar, perquè és una forma de menjar carn de porc, natural, sana i saludable.

Les eines són una cosa que ha canviat força –si algun dels meus avantpassats veiés un ordinador i les coses que fa, diria que és una cosa de bruixes i que ens ho fan creure. Començant per les eines de la cuina, utensilis, la forma de guisar amb els seus corresponents aparells, i acabant per les eines del camp que és aquí on de veritat penso que hem evolucionat. Al camp no, al camp hem millorat en rapidesa i qualitat. De les formes rudimentàries amb què feien l'oli i el vi a ara hi ha un abisme. Avui els nostres productes tenen denominació d'origen i són coneguts a tot arreu.

Llavors era més intercanvi o vendre els sobrants de la collita als pobles o masos dels voltants.

Ara en plena cultura de l'objecte, encara podem observar moltes eines penjades per les parets com a objectes decoratius i desposseïdes de la funcionalitat que les va fer néixer.

Com a noia que sóc em crida l'atenció de com es feien nuvis i celebraven els casaments. Es mirava molt si el nuvi o la núvia eren de bona família o no. Els pares en aquestes qüestions hi tenien bastant a veure. En això penso que hem millorat força i ara es dona més valor a la persona en si.

Amb aquest treball no esgotem, naturalment, totes les vivències i contalles que podríem fer amb d'altres masos i per d'altres masovers, però he triat aquests perquè són els que jo he cregut més representatius del meu poble, els que han

sobreviscut i estan aquí per donar-ne constància.

En tot cas, ni que siga pel fet d'haver pogut recuperar de l'oblit una petita part d'aquell món que s'enfonsa inevitablement en l'oblit, ha valgut la pena.

TASQUES DE RECERCA

Consultes bibliogràfiques i publicacions:

BUJ ALFARA, Àngela. *Davall de la Figuera. Històries de la tia Pascuala*. Ed. Lo Trull. Calaceit 2000.

FORNÓSFRANCH, Domènec. *Costums d'abans del Delta de l'Ebre*. Ed. Tortosa 1999.

GRUP D'ESTUDIS ROSSELL 750 ANIVERSARI I LA BIBLIOTECA ROSSELLANA, 2. *Els masos de Rossell*. Ed. Rossell 2001.

PRIMER RECULL CANÇONER CANAREU. Edita l'Ajuntament d'Alcanar. Curs de Català per Adults 1990-1991

MILLÀN ROCA, Lluís. *El desembarcament del general Ortega a La Ràpita – La Creu del Coll- (1860-1985)*. Ed. Publicacions Ràpita. Sant Carles de La Ràpita 1986.

Recerca de mapes:

Mapa Topogràfic Nacional de Espanya. Escala 1:25000. Ulldecona. Llibreria Viladrich. Tortosa.

Agrair l'experiència aportada per:
Àngela Buj Alfara

Em va donar una bona lliçó de com transcriure les enquestes. Em va corregir el treball. Em va parlar del tema i em va fer sentir molt identificada, això em va ajudar a treure les meves conclusions.

Ricard Escandell Piera

El meu tutor, em va facilitar tots els recursos disponibles per a realitzar la recerca. Em donava idees constantment i

això m'animava a fer-lo el més complet possible. Em va corregir el treball i, per últim, em va ajudar molt a fer-ne la presentació.

Ferran Grau Verge

Em va ajudar a estructurar per apartats les enquestes i em va donar idees sobre com fer les preguntes. Finalment, ha tingut la paciència de corregir totes les errades abans de portar-lo a impremta.

Francesc Itarte i Vericat

Em va ajudar a estructurar el treball de manera que tot quedés ben entenedor. Em va donar consells de com realitzar les enquestes i, per últim, em va parlar del tema, la qual cosa em va fer aficionar-me més.

Les meves fonts:

Agustina Reinat Queralt, Isabel Altabella Borja, Joaquim Reverté Sans i José Maria Forcadell Tallada, sense les seves vivències i històries contades, aquest treball no s'hagués pogut realitzar.

La meua dedicatòria i el meu sincer agraïment a totes les persones que d'alguna forma s'han vist implicades en aquest treball.

A tots els anteriors i, a més, a:

A ma mare per la constància i interès i per donar-me pressa per a realitzar-lo. També per la seva ajuda en la seva elaboració.

A mon pare que m'ha acompanyat a fer les visites als masos.

Als meus avis materns per l'interès mostrat i aportació de vivències.

Als meus "avis" d'Ulldecona que m'han ajudat i suportat en els moments de necessitat i de desànim.

A Mari Carme, la meua cosina, que estan en tots els preparatius de la boda ha passat infinitat d'hores davant l'ordinador passant-lo.

Al Joan per instal·lar-me algun programa informàtic que m'ha facilitat la labor.

Gràcies.